

GUÍA DEL PRODUCTO
MODELO 463741510

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de serie ______________________
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra ______________________



Para garantizar su satisfacción y
Para el servicio de seguimiento,
Inscriba su parrilla en línea, en
www.charbroil.com

Si tiene alguna pregunta o si
Necesita ayuda durante el
Ensamblado, llámenos
Al **1-800-241-7548**.

Tiempo estimado de montaje: 45 minutos





Impreso en China

07/13/09 • G307-001-030802

INDICE DE MATERIAS

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.**

 **ADVERTENCIA** 

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.



ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Un kit de conversión de combustible doble parrillas deben adquirirse para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.



No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.



El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.



GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo comenzar

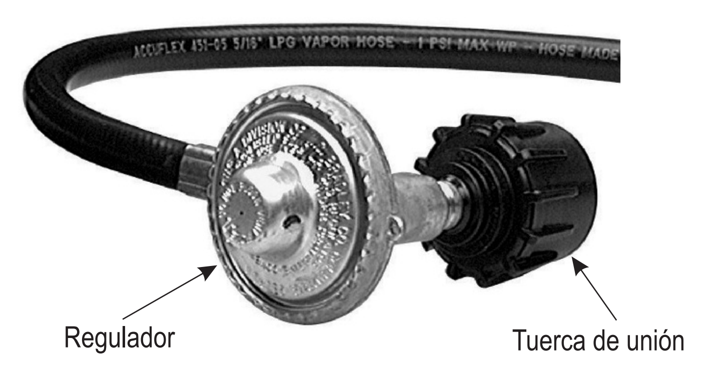
Cuando la use por primera vez
Lea el Manual de armado de la unidad y verifique parrilla esté correctamente armada. Antes de usar la parrilla por primera vez, retire de las superficies de la misma todo el material publicitario sobre el lugar de venta. Le recomendamos que, antes de usarla por primera vez, la haga funcionar en la graduación más alta durante unos 15 o 20 minutos. Esto ayudará a eliminar los residuos del aceite utilizado durante la fabricación.

Piedras de lava / briquetas
Esta parrilla a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con reguladores de llama o placas de distribución de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta parrilla anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.



Temperatura
El medidor de temperatura ubicado en la tapa de la parrilla mide la temperatura del aire. La temperatura interior de la parrilla no será nunca tan alta como la de la superficie de cocinar.

Nota: Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se acopla al tanque de gas para regular el flujo de gas) tienen incorporado un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de que se produzca una fuga. Usted puede activar sin darse cuenta este dispositivo de seguridad, aunque no exista ninguna fuga de gas. Esto ocurre generalmente cuando usted abre el gas desde la perilla de control de la parrilla antes de abrir la válvula del tanque de gas. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo se calentará a una temperatura de entre 250° F y 300° F, aún cuando todos los quemadores estén en la graduación alta.



Si su parrilla no se calienta a más de 250° F o 300° F, debe realizar los siguientes pasos para reinicializar el dispositivo de seguridad:

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Cierre todas las perillas del tablero de control.
3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque.
7. Lentamente, abra por completo la perilla del tanque. No haga demasiada fuerza sobre la válvula en la posición de apertura total, para evitar dañarla.
8. Abra la perilla de control que corresponda y encienda la parrilla según las instrucciones del tablero de control.

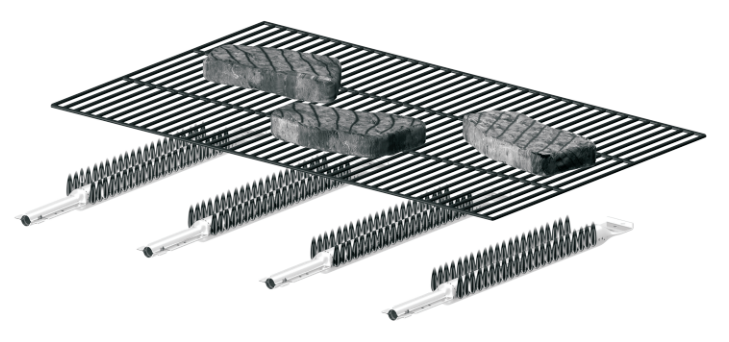
En la guía del producto se incluye una ilustración sobre este proceso. Lea mayor información en la sección referente a la resolución de problemas

Cómo calentar la parrilla
Como lo hace con el horno de la cocina de su casa, debe calentar su parrilla antes de usarla, para que funcione óptimamente. Caliente la parrilla en la graduación de llama alta durante unos 10 o 15 minutos, o más tiempo si las condiciones del tiempo lo exigen. Si tiene alguna pregunta sobre cómo encenderla, consulte en la Guía del producto las instrucciones de encendido de la parrilla. Para su comodidad, la parrilla trae una cadena y un orificio para el encendido con fósforos.

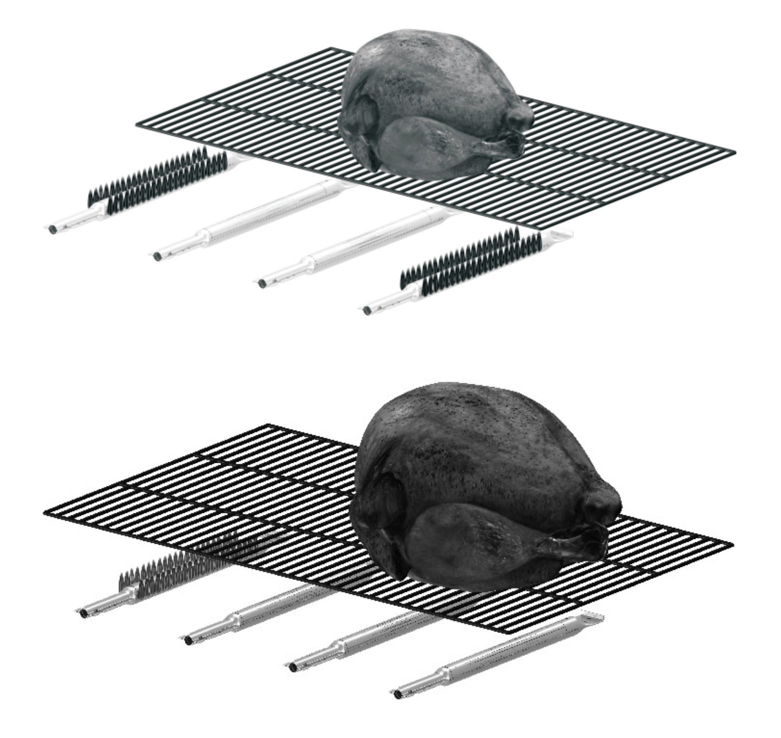
GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Para asar a la parrilla 101

Verdaderamente, el asar al aire libre es bastante simple. Podrá preparar deliciosas salchichas, hamburguesas o filetes de carne desde la primera vez que lo haga. Con la experiencia, aprenderá a usar su parrilla para preparar todo el tiempo comidas creativas y originales. El arte de cocinar se basa en este conocimiento. Antes de empezar a cocinar en la parrilla, organice su comida según el método de cocción y el tiempo necesario y prepare el área para cocinar de manera eficiente.

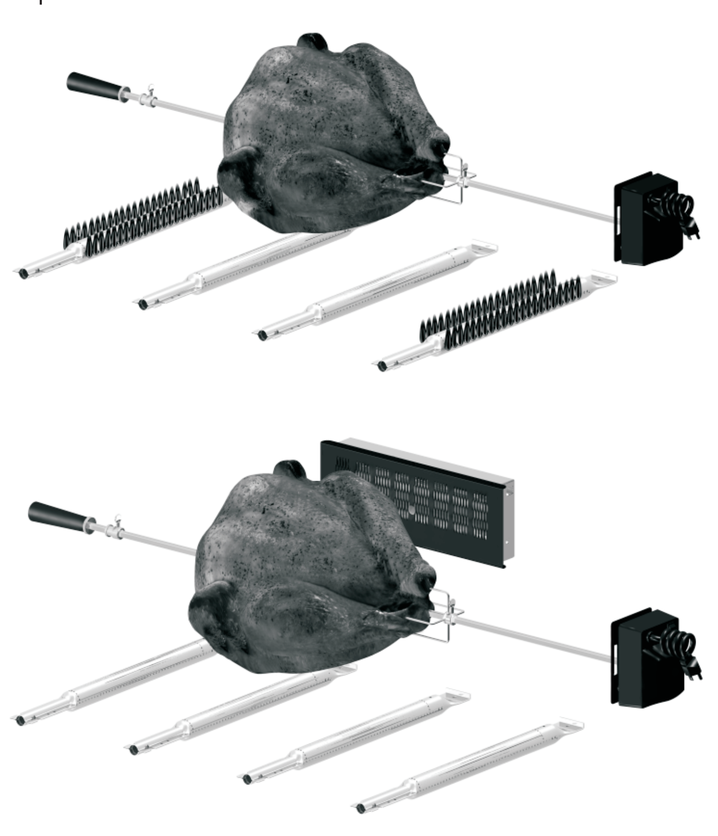
Cocción directa
La cocción directa consiste en cocinar la carne directamente sobre la llama, a alta temperatura. Es la forma perfecta de dorar rápidamente los filetes de carne, las chuletas y trozos de carne y verduras de menor tamaño que puede servir rápidamente.



Cocción indirecta
Para la cocción indirecta se usan algunos quemadores para hacer circular el calor por toda la parrilla, sin contacto directo entre la carne y la llama. La carne se coloca sobre el quemador que está apagado. Este método se utiliza generalmente para cocinar cortes grandes de carne y de aves. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para ayudar a minimizar el trabajo de limpieza.



Para cocinar en asador
La mejor manera de cocinar carnes en piezas 'redondas', como asados grandes, aves enteras y cerdo, es usando el asador. Por lo general se necesita un motor auxiliar y una barra de asar que permite girar la carne a velocidad constante. Se cocina mejor con el asador instalado delante de un quemador especial para asador, o con una instalación de quemador para cocción indirecta. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para facilitar el trabajo de limpieza.



Seguridad con los alimentos
La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.
Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.
Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.
Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Consejos y trucos

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

Temperaturas internas mínimas recomendadas por USDA	
Carne de vaca, ternera, cordero, filetes y asados	145° F
Pescado	145° F
Cerdo	160° F
Carne molida de vaca, ternera, cordero	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Pavo, pollo y pato entero en trozos y molido	165° F

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños

Para mejorar el sabor de la comida preparada a la parrilla, debe aplicársele un adobo líquido o un aliño seco antes de cocinarla. La carne se puede dejar remojar en el adobo o se le puede inyectar el adobo hasta 24 horas antes de cocinarla a la parrilla. Los aliños secos se pueden aplicar directamente a la carne inmediatamente antes de cocinarla a la parilla.



Astillas de madera

Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la parrilla, pruebe usar astillas de madera. Empape en agua las astillas durante unos 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador o el recipiente. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la parrilla de cocción, encima de la llama. Encienda la parrilla hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la parrilla de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, cerezos, parras, nogal americano, mezquites, robles, romero y sasafrás.



Brochetas

Las brochetas de metal deben ser planas, de mango largo. Las redondas dejan que la comida gire cuando se voltean, por lo que es posible que no se cocinen uniformemente. Use brochetas de metal cuando cocine kebabs de carne. Las brochetas de madera deben empaparse en agua durante una hora antes de usarlas, y son más prácticas para comidas que se preparan rápidamente, como verduras y frutas.



Utensilios

En lugar de un tenedor, use tenazas o una espátula para manipular la comida, y no voltee la comida demasiadas veces. El perforar la comida con un tenedor hace que la carne pierda su jugo, y puede producir llamaradas.



GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo limpiar la parrilla

¿Por qué limpiarla?
Todos conocemos el antiguo dicho, 'más vale prevenir que lamentar',que viene muy al caso cuando se trata de limpiar la parrilla.

Limpieza habitual
Es importante y necesaria la limpieza periódica de la parrilla, pues se pueden producir incendios si se acumula grasa y restos de comida en el fondo de la parrilla. Cada vez, después de usarla, limpie con un cepillo para parrillas los restos de comida que quedan en la rejilla de cocción y dentro de la parrilla. Haga esto después de que la parrilla se haya enfriado, pero aún esté tibia. Es mucho más facil limpiar las partículas de comida mientras aún estén tibias que después que se hayan enfriado y endurecido por completo. Esta parrilla no ha sido diseñada para "quemar" los residuos cerrando la tapa y dejando encendidos los quemadores durante un tiempo prolongado. El excesivo calor que se produce puede provocar el incendio de la grasa y causar daños permanentes a su parrilla.



Limpieza general
Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Superficies pintadas: Lávelas con un detergente delicado o un producto de limpieza no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

Superficies de acero inoxidable: En determinadas condiciones, el acero inoxidable se puede oxidar. Esto puede deberse a factores del medio ambiente, como la presencia de cloro o de sal en el agua, o útiles de limpieza inapropiados, como alambre o esponjas de acero. También se puede decolorar debido al calor, las substancias químicas o la acumulación de grasa. Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua tibia, o con un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.



Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo guardar su parrilla
• Limpie las parrillas de cocción.
• Guárdela en un lugar seco.
• Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
• Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la parrilla. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
• Cuando retire la parrilla del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del producto.



Bichos
Las arañas suelen construir sus nidos en los tubos Venturi de las parrillas. Estos tubos deben examinarse y limpiarse regularmente para evitar que se produzcan obstrucciones. Lea toda la información sobre este asunto en la sección de esta guía titulada Uso y mantenimiento.

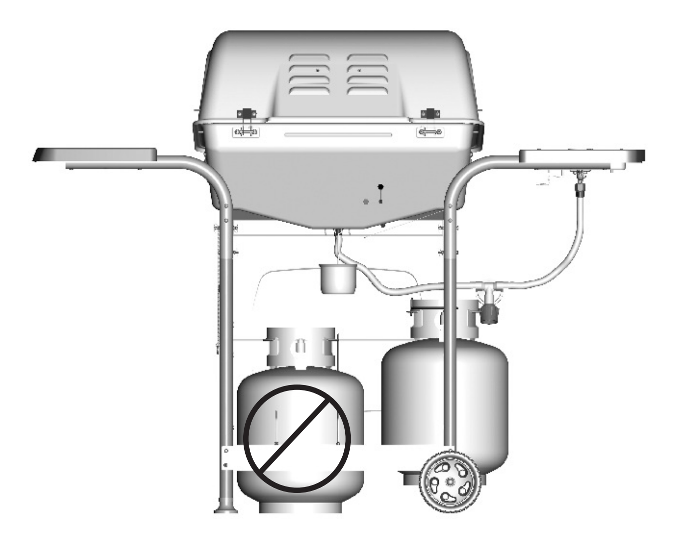
USO Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**



- **Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

•CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo del estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

•Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.



Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), oen Canadá, segúnlas normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros,esferas y tubos para el transporte de mercancías peligros as del Ministeriode Transportes de Canadá(CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - •Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - •Una válvula de paso de seguridad.
  - •Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

•Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.

•El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

•Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.

•El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.

•El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.

•Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.

•No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.

•Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

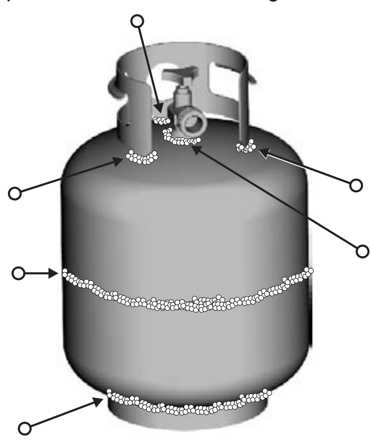
- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

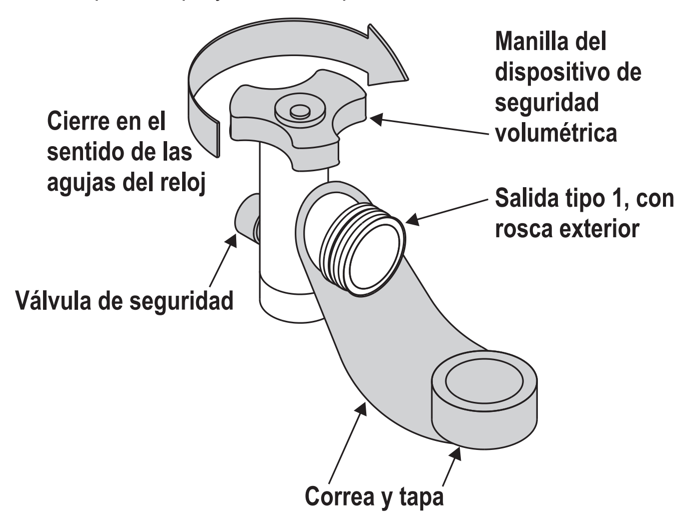


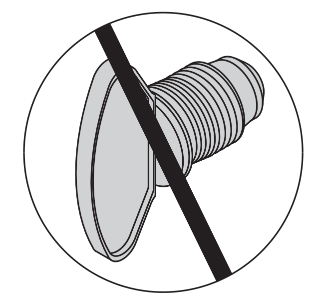


Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.

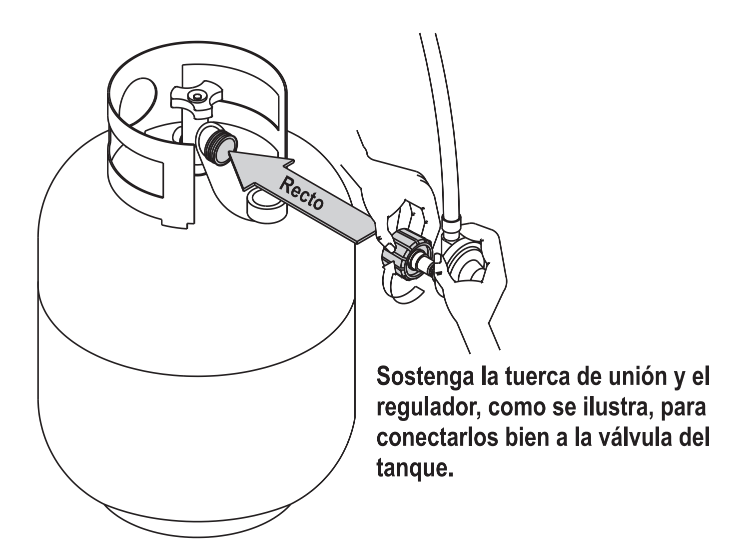




¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.



Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6.Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriételа a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

 **PELIGRO** 

- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

 **ADVERTENCIA** 

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

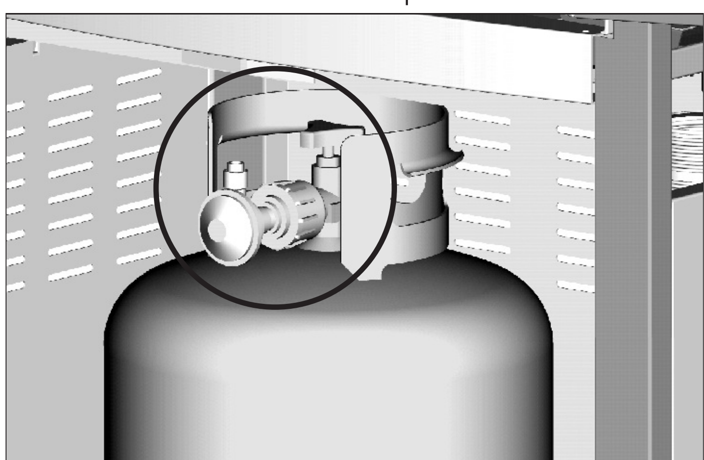
Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

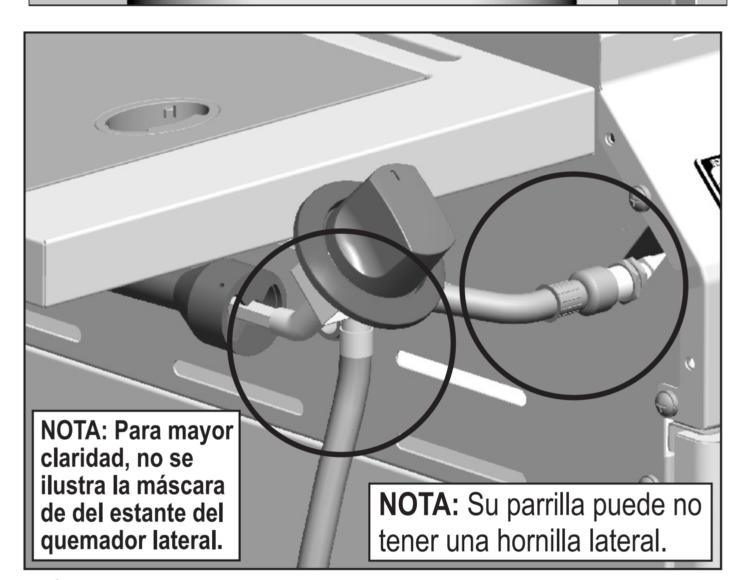
1.Cierre todas las perillas de control de la parrilla.

2.Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.

3.Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**

4.Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue. u otros accesorios similares en su parrilla.





NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral.

NOTA: Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

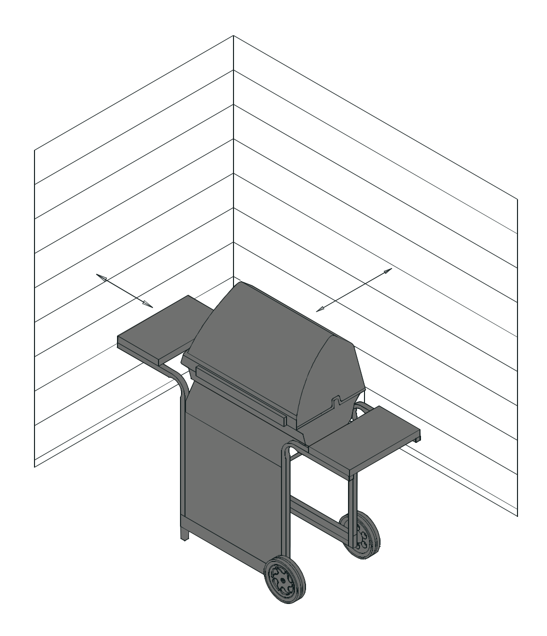
5.Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas

6.Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**
  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb.
▲ La lata para la grasa **debe** estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez despuées de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
▲ Utilice solamente el regulador de presión y el montaje de manguera provistos de esta parrilla. El regulador de presión del reemplazo y los montajes de manguera deben ser especificados o provisto cerca Char-Broil, LLC.
▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas.*
▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Como usar el encendedor

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado **OFF.**
2. Abra el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Para encender, gire a la izquierda a la perilla de HI posición.
5. Presione el botón del ENCENDEDOR rápidamente.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **OFF** (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la de HI posición.

Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.

 ADVERTENCIA 

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

 ADVERTENCIA 

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado **OFF**.

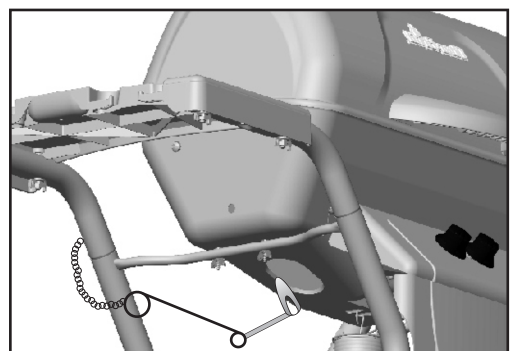
2.Abra la tapa durante el encendido. Abra el paso de gas desde el tanque.

3.Coloque un fósforo encendido en el portafósforos, y luego en el orificio de encendido con fósforos ubicado en la parte inferior del lado de la parrilla, (como se ilustra más abajo).

4.Oprima y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición de **PREHEAT**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.

5.Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la posición de **PREHEAT**.

Después del encendido: Gire las perillas hasta la graduación alta (**PREHEAT**), para calentar la parrilla.



Nota: Su parrilla no pueden ser equipados con un sideburner!

Encendido con el encendedor del quemador lateral

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Gire las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de **APAGADO**.

2. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.

3. Para encender el **QUEMADOR LATERAL**, abra la tapa del mismo.

4. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama alta (**HI**), oprima y mantenga oprimido el botón del **ENCENDEDOR ELECTRÓNICO**.

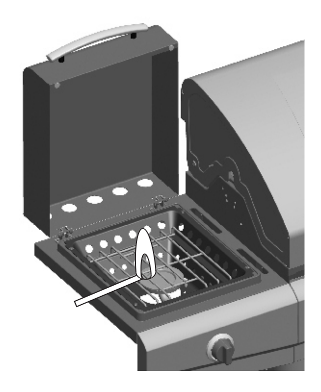
5. Si el quemador lateral **NO** se enciende en 5 segundos, gire la perilla a la posición de **APAGADO** , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Encendido con fósforos del quemador lateral

1. Abra la tapa del quemador lateral.

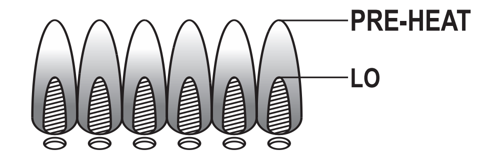
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.

3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama **HI**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



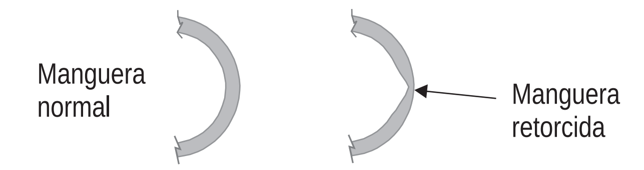
Control de la llama del quemador

• Encienda el quemador y gire las perillas, de la graduación **PREHEAT** a la graduación **LO**. Deberá ver una llama más reducida en la graduación **LO** que en la graduación **PREHEAT**. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.



Control de la manguera

• Cada vez, antes de usar la parrilla, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use únicamente la válvula / la manguera / el regulador especificados en la lista de piezas.



Cómo apagar la parrilla

• Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

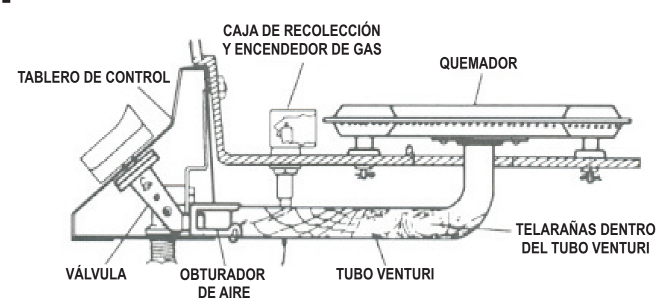
• **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o entre el quemador y los electrodos. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas .

Control de la válvula

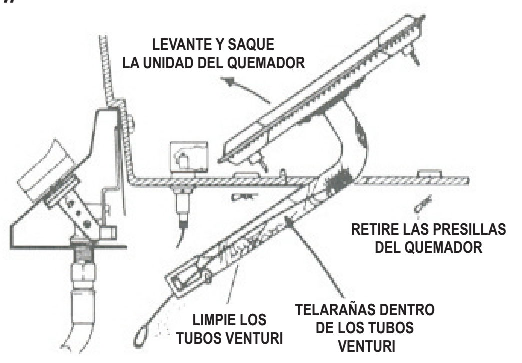
• **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO** . Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama “fogonazo”, y puede dañar su parrilla y producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

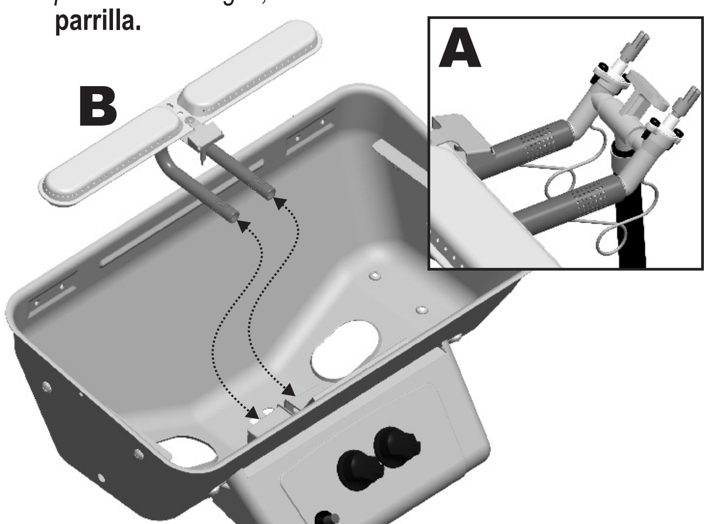
Como limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire la parrilla de cocción y la barra vaporizadora.
3. Debajo de la parrilla, retire la lata para la grasa, desconecte el cable del encendedor y las presillas del quemador. Para retirar las presillas, tire hacia abajo del extremo largo de la presilla adosada a la válvula, sepárela de la válvula, gírela hacia arriba y saque el extremo corto de la presilla del tubo del quemador (A).
4. Dentro de la parrilla, retire la unidad del quemador (B), limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un hisopo.
5. Limpie la parte externa del quemador con jabón y agua. Tienda el quemador boca abajo sobre una superficie plana e introduzca una manguera de jardín para forzar el paso del agua a través de los tubos. Verifique que salga agua por todos los agujeros del quemador. Elimine las obstrucciones de los agujeros tapados con un alambre delgado. Agite el quemador para escurrir el agua y examine los agujeros. Algunos agujeros pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa quebraduras u agujeros grandes, cambie el quemador.
6. Si va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos.
7. Si no va a guardar la parrilla después de limpiarla, vuelva a colocar el quemador en el fondo de la parrilla.
8. Para volver a colocar las presillas, sujete el extremo curvado largo alejado del tubo del quemador, introduzca el extremo curvado corto en el agujero debajo de los tubos de los quemadores, voltee la presilla hacia la válvula, y trábela en su lugar.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea la ilustración (A).

9. Vuelva a conectar el cable del encendedor al electrodo.
10. Vuelva a colocar la barra vaporizadora y la parrilla de cocción. Coloque una lata limpia en la presilla para el recipiente para la grasa.
11. Efectúe un control de la llama del quemador y una *prueba para detectar fugas,* **antes de volver a cocinar en la parrilla.**



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos. 4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PIEZAS

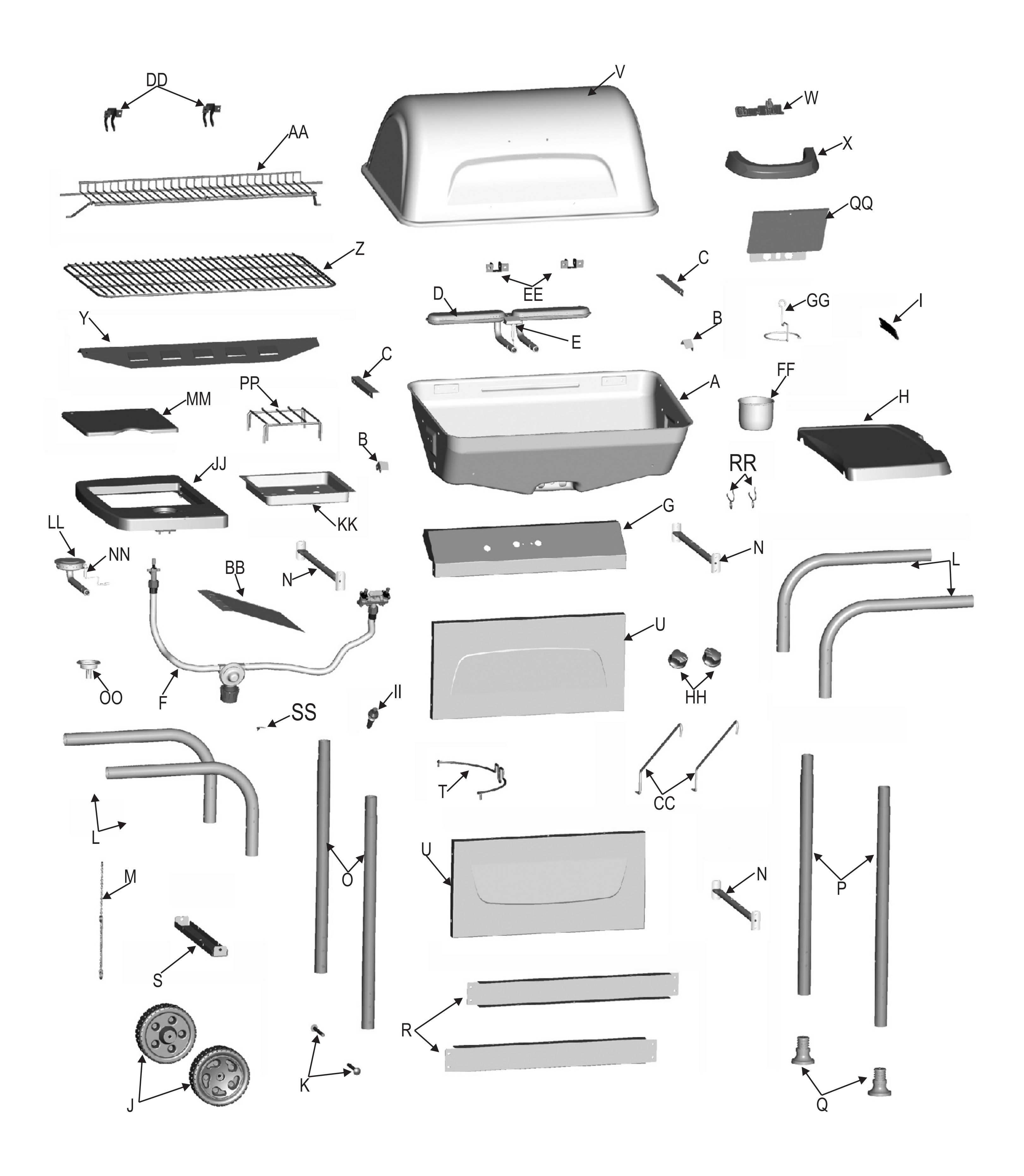
Clave	Cant.:	Descripción
A	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
B	2	APOYO PARA CUBIERTA CONTRA EL CALOR
C	2	BARRA DE SOPORTE PARA PARRILLA DE COCCIÓN
D	1	QUEMADOR
E	1	ELECTRODO / CAJA DE RECOLECCIÓN
F	1	UNIDAD DE VÁLVULA/MANGUERA/REGULADOR
G	1	TABLERO DE CONTROL
H	1	REPISA LATERAL
I	1	ASIDERO DE REPISA
J	2	RUEDA
K	2	PERNO AXIAL
L	4	SOPORTE DE REPISA
M	1	PORTAFÓSFOROS
N	3	BARRA DE SOPORTE P. CÁMARA DE COMBUSTIÓN, PATA DEL CARRITO
O	2	UNIDAD DE PATAS DEL CARRITO, LADO IZQUIERDO
P	2	UNIDAD DE PATAS DEL CARRITO, LADO DERECHO
Q	2	EXTENSOR DE PATA
R	2	CARRIL
S	1	PLACA DE APOYO
T	1	ALAMBRE DE RETENCIÓN DEL TANQUE
U	2	PANEL DELANTERO
V	1	TAPA
W	1	PLACA DEL LOGOTIPO
X	1	ASA
Y	1	BARRA VAPORIZADORA
Z	1	PARRILLA DE COCCIÓN
AA	1	REJILLA PIVOTANTE
BB	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, TANQUE
CC	2	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE
DD	2	BISAGRA SUPERIOR
EE	2	BISAGRA INFERIOR
FF	1	RECIPIENTE PARA LA GRASA
GG	1	PRESILLA PARA EL RECIPIENTE PARA LA GRASA

Clave	Cant.:	Descripción
HH	2	PERILLA
II	1	GENERADOR
JJ	1	REPISA DEL QUEMADOR LATERAL
KK	1	BANDEJA PARA LA GRASA, QUEMADOR LATERAL
LL	1	QUEMADOR LATERAL
MM	1	TAPA DEL QUEMADOR LATERAL
NN	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
OO	1	PERILLA DE CONTROL, QUEMADOR LATERAL
PP	1	REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL
QQ	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, UFC
RR	2	PRESILLA DE SUJECIÓN DEL QUEMADOR
SS	1	PRESILLA, QUEMADOR LATERAL

NO se ilustra

...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	INSTRUCCIONES DE ARMADO, INGLÉS
...	1	INSTRUCCIONES DE ARMADO, CASTELLANO

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



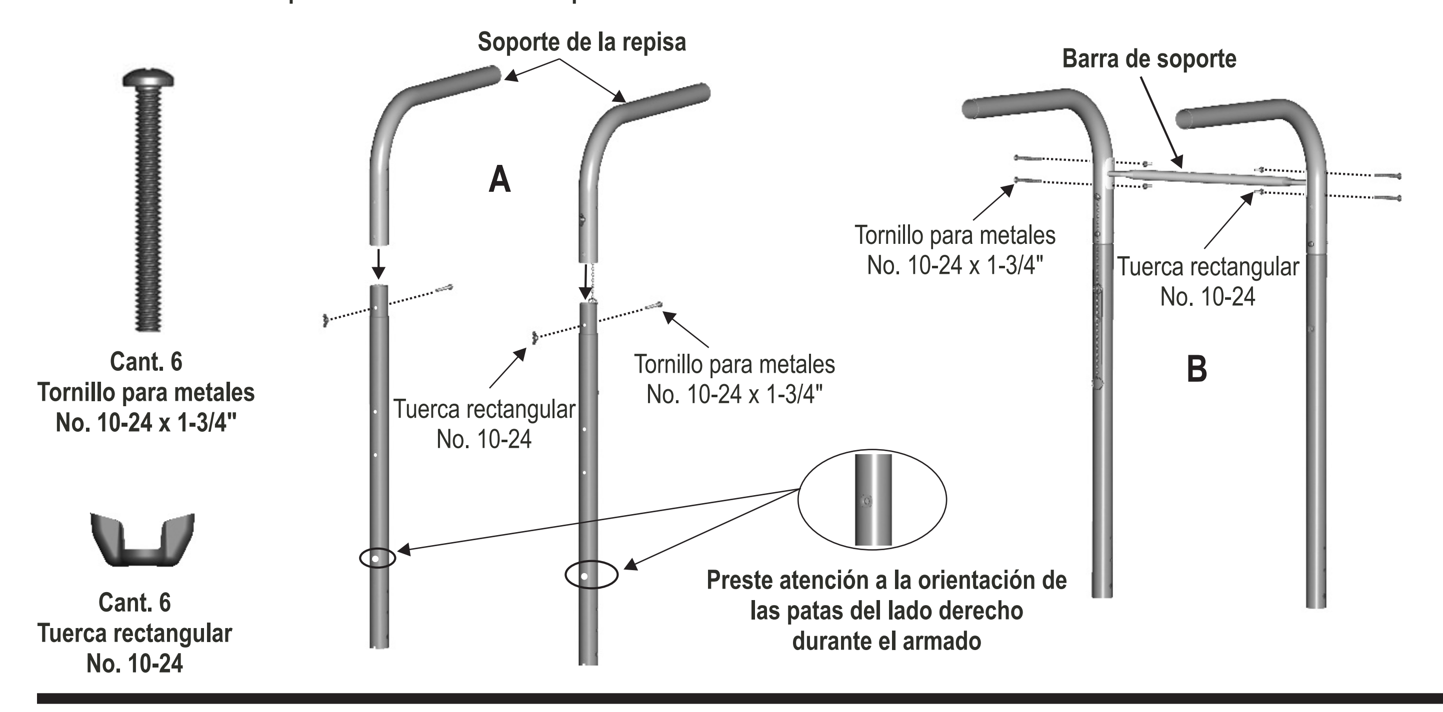
ARMADO

1 Patas del lado izquierdo

☐ Coloque el soporte de la repisa con el portafósforos en la pata, como se ilustra. Instale el otro soporte en la otra pata, sin extensor. Fíjelos cada lado con **tornillo para metales No. 10-24 x 1-3/4”** y **tuerca de mariposa No. 10-24**.

☐ Instale una de las barras de soporte en la parte superior de la pata con **tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4”** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

NOTA: No apriete los tornillos hasta el paso 5.

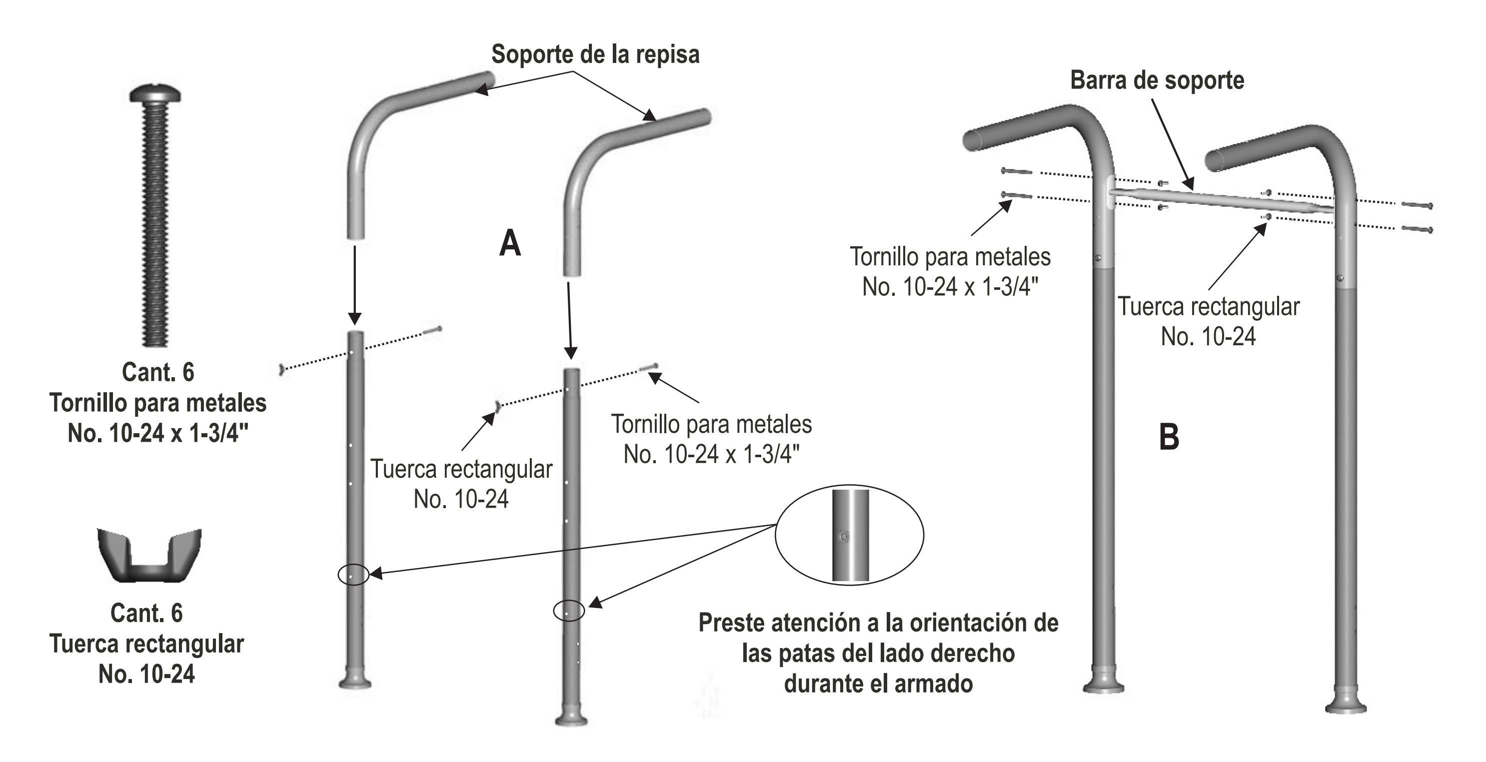


2 Patas del lado derecho

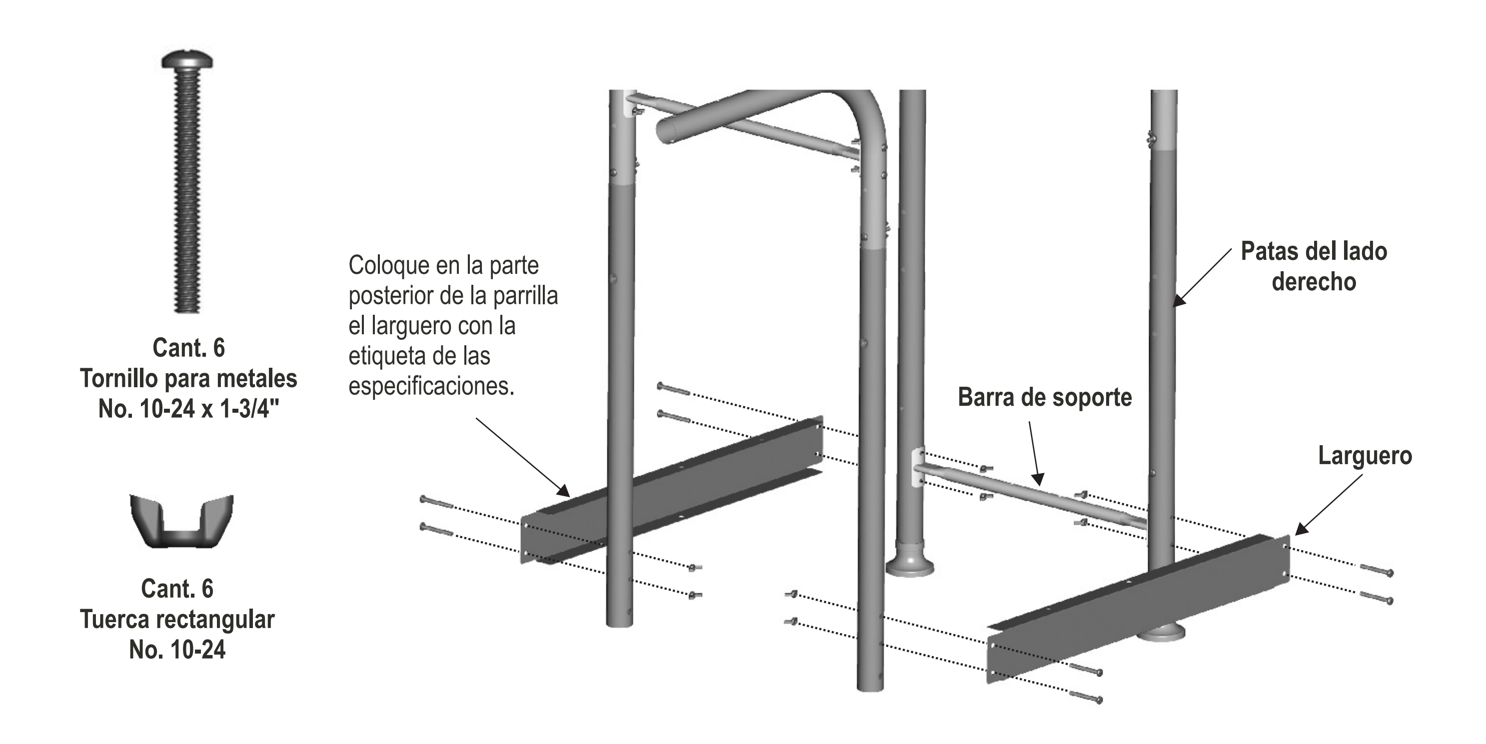
☐ Coloque el soporte de la repisa en el extensor de pata. Fije cada lado con **tornillo para metales No. 10-24 x 1-3/4”** y **tuerca de mariposa No. 10-24"**.

☐ Instale una de las barras de soporte a las patas con **tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4”** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

NOTA: No apriete los tornillos hasta el paso 5.



3 Coloque la barra de soporte entre las patas del lado derecho, e instale los dos largueros en el lado exterior de la pata. Fíjelos con **tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4"** y **tuercas de mariposa No. 10-2**4. En las patas del lado izquierdo, fije los largueros como se ilustra.



4 Voltee la unidad boca abajo. Introduzca los **pernos axiales** en las ruedas. Desde la parte posterior, ubique la placa de apoyo del tanque entre las patas del lado izquierdo. Introduzca el perno axial a través de la pata y la placa de apoyo del tanque, y fíjelo con un **pasador de acoplamiento.**

Rueda

Pasador de acoplamiento

Perno axial

Perno axial

Placa de apoyo del tanque

Cant. 2
Perno axial de 5/16"

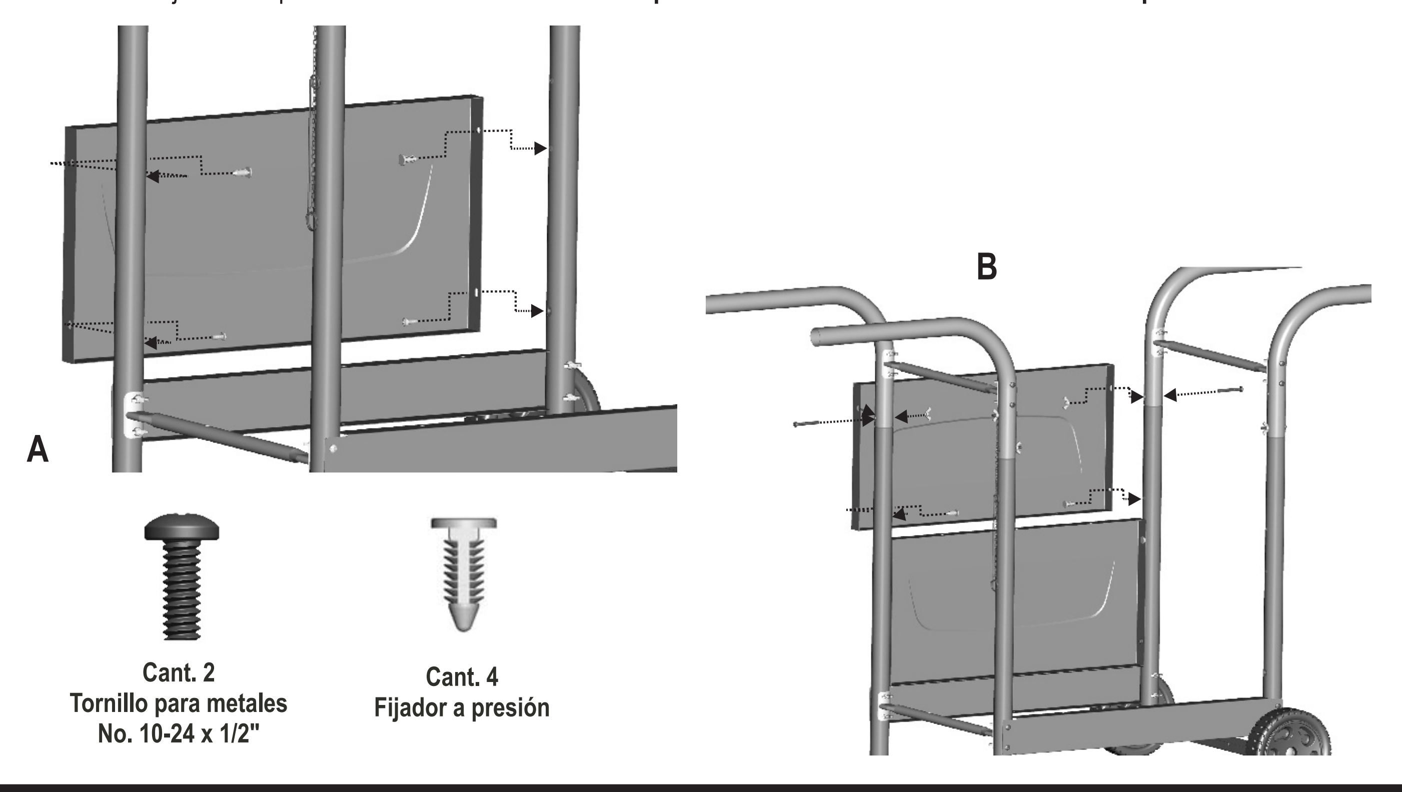
Cant. 2
Pasador de acoplamiento, de 1"

Notch

El lado de la rueda que tiene la saliente cónica debe quedar contra la pata.

5 Panel delantero

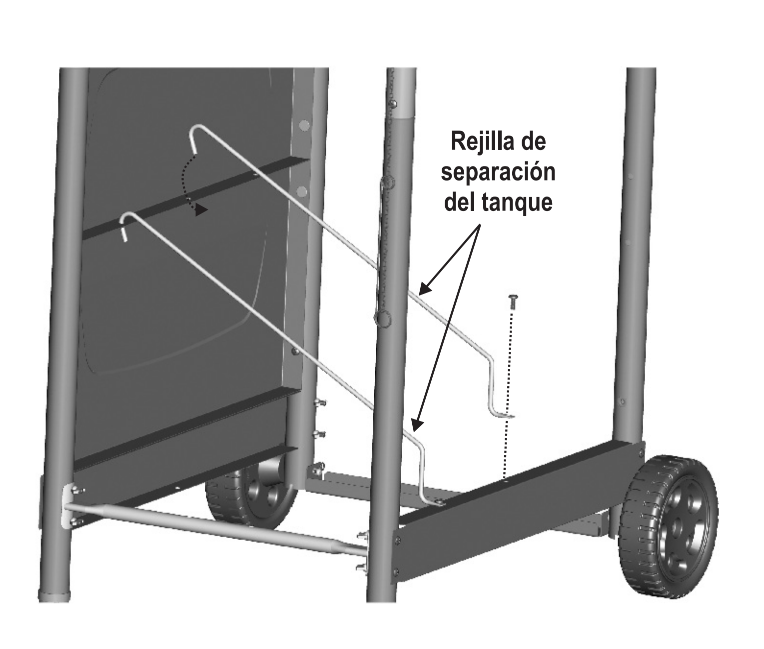
- Coloque el panel delantero con el lado de los orificios orientado hacia arriba. Fíjelo a la parte delantera del carrito con **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"** en los orificios inferiores y con fijadores a presión en los orificios superiores.
- Es necesario que retire las tuercas de mariposa y los tornillos instalados en el **paso 1A** para fijar el otro panel delantero, y use fijadores a presión en los orificios inferiores. **Apriete todos los tornillos señalados en los pasos anteriores.**





6 Rejilla de separación del tanque

Enganche los alambres de separación del tanque en la parte posterior de los paneles delanteros y en el larguero posterior, como se ilustra. Fíjelos con **tornillos No. 10-24 de 1/2"** y **tuercas de mariposa No. 10-24.**

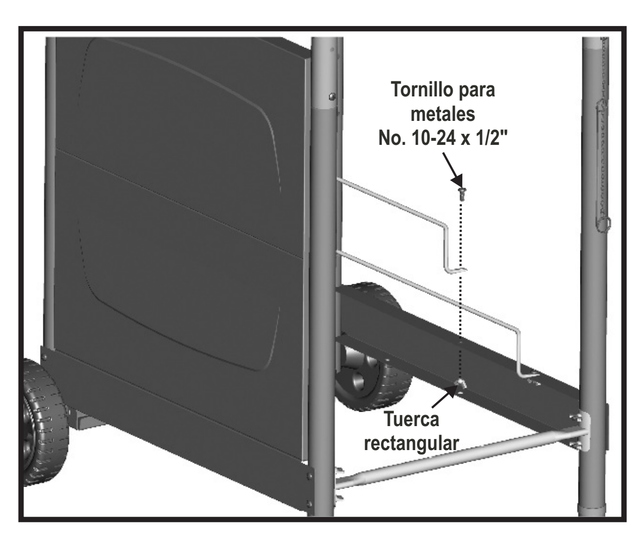




Cant. 2
Tornillo para metales
No. 10-24 x 1/2"

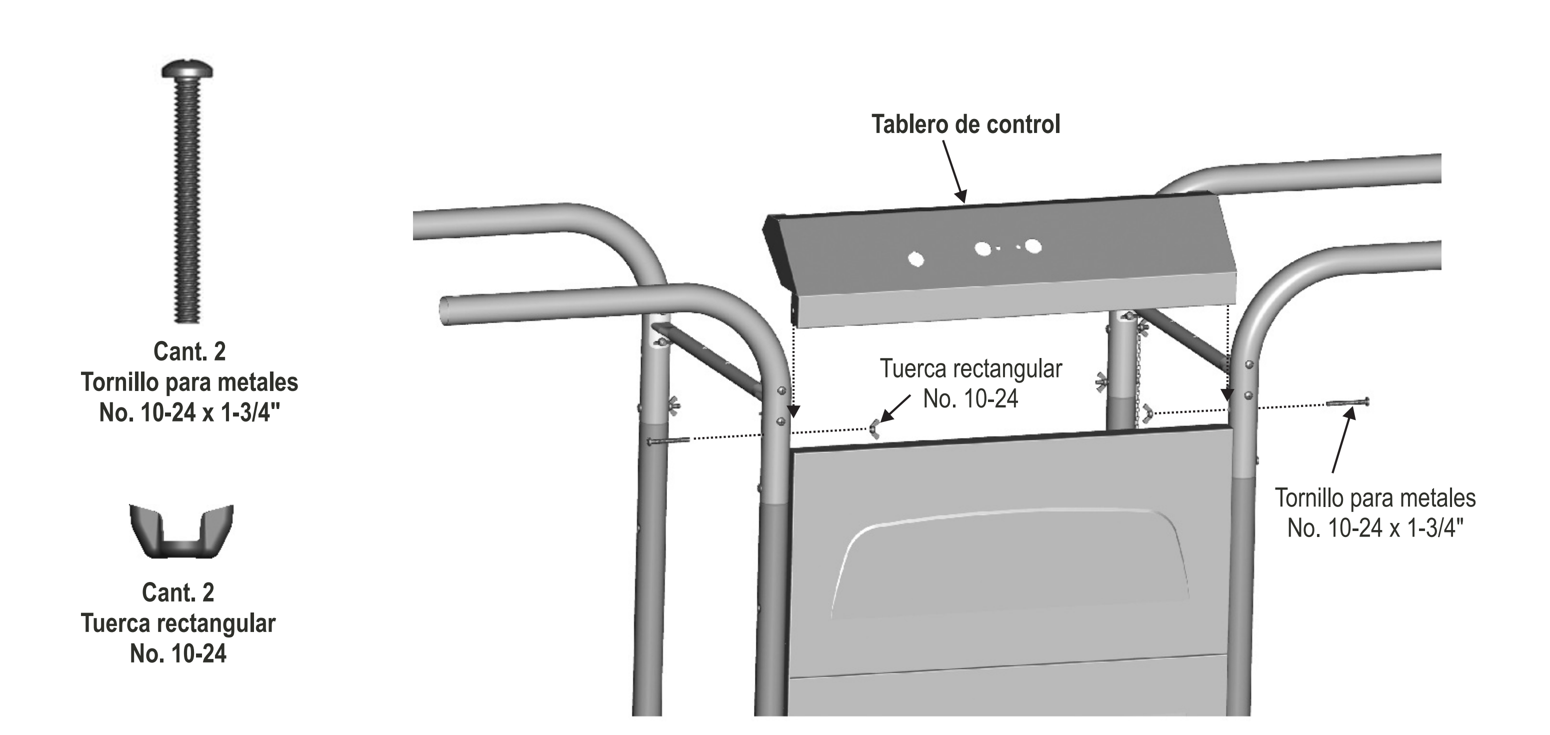


Cant. 2
Tuerca rectangular
No. 10-24



7 Tablero de control

Instale el tablero de control en el carrito con tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4” **y tuercas de mariposa No. 10-24**.

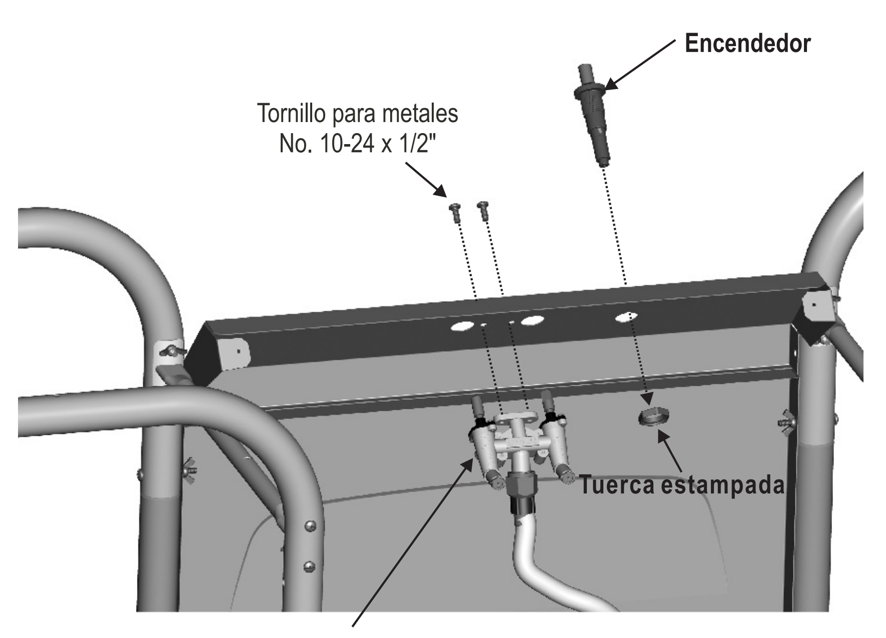


8 Válvula/manguera/regulador

Coloque la unidad de válvula/manguera/regulador en el tablero de control. Fíjela con **dos tornillos para metales No. 10-24 x 1/2”.** (Nota: Verifique que los vástagos de las dos válvulas queden nivelados; de lo contrario, esto puede ocasionar problemas en la nivelación del quemador principal.) Instale el encendedor en el tablero de control con la tuerca estampada que viene incluida.



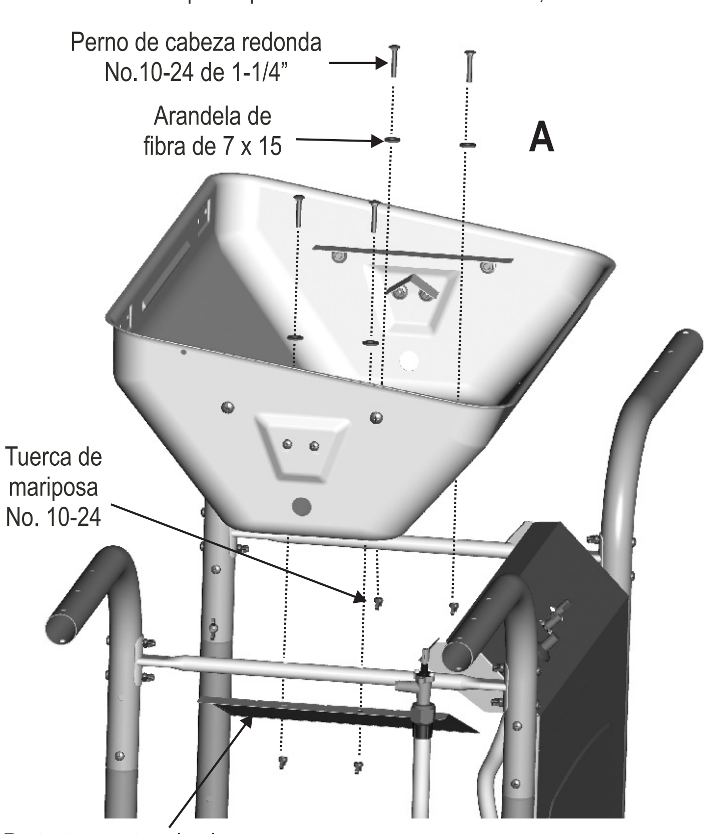
Cant. 2
Tornillo para metales
No. 10-24 x 1/2"





9 Quemador, cámara de combustión y perilla de control

- □ Coloque la cámara de combustión sobre el carrito. Coloque el protector contra el calor para el tanque, como se ilustra en (A). Fíjelo con **pernos de cabeza redonda No.10-24 de 1-1/4"**, **arandelas de fibra de 7x15** y **tuercas de mariposa**.
- □ Coloque el protector contra el calor para el UFC sobre el tubo Venturi del quemador, luego introduzca el quemador / protector contra el calor por los orificios para el tubo Venturi ubicados en la cámara de combustión. Verifique que el cable del encendedor pase por el orificio del protector contra el calor y de la cámara de combustión, como se ilustra en (B). Coloque la unidad del quemador en la cámara de combustión. Verifique que los tubos Venturi estén correctamente conectados a las válvulas. Coloque el extremo corto de la presilla en el tubo Venturi y el extremo largo alrededor de la válvula, como se ilustra en (D). Si el quemador no está nivelado de izquierda a derecha, ajuste los dos tornillos que fijan la válvula al tablero de control, como se indica en el paso 8.
- □ Dentro de la cámara de combustión, instale la cámara de combustión y el tablero de control con **arandelas de fibra de 5x15** y **tornillos autorroscantes No.8-32 de 3/8"**, como se ilustra en (C).
- □ Instale el cable del encendedor en el electrodo, como se ilustra en (D).
- □ Coloque las perillas de control en las válvulas, como se ilustra en (E).



B
Unidad del quemador
Protector contra el calor, UFC
Cable del encendedor

Tornillo autorroscante
No.8-32 de 3/8"
Cant.: 2

Arandela de fibra
de 7 x 15
Cant.: 4

Arandela de fibra
de 5 x 15
Cant.: 2



Perno de cabeza redonda
No.10-24 de 1-1/4”
Cant.: 4



Tuerca de mariposa
No.10-24
Cant.: 4

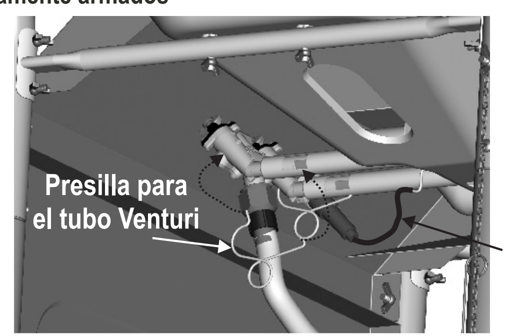


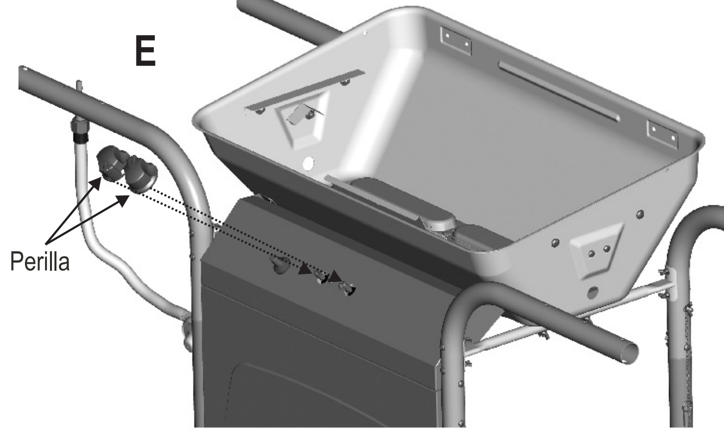
Presilla para
el tubo Venturi
Cant.: 2



Tubo del quemador, válvula y presillas para los tubos Venturi correctamente armados

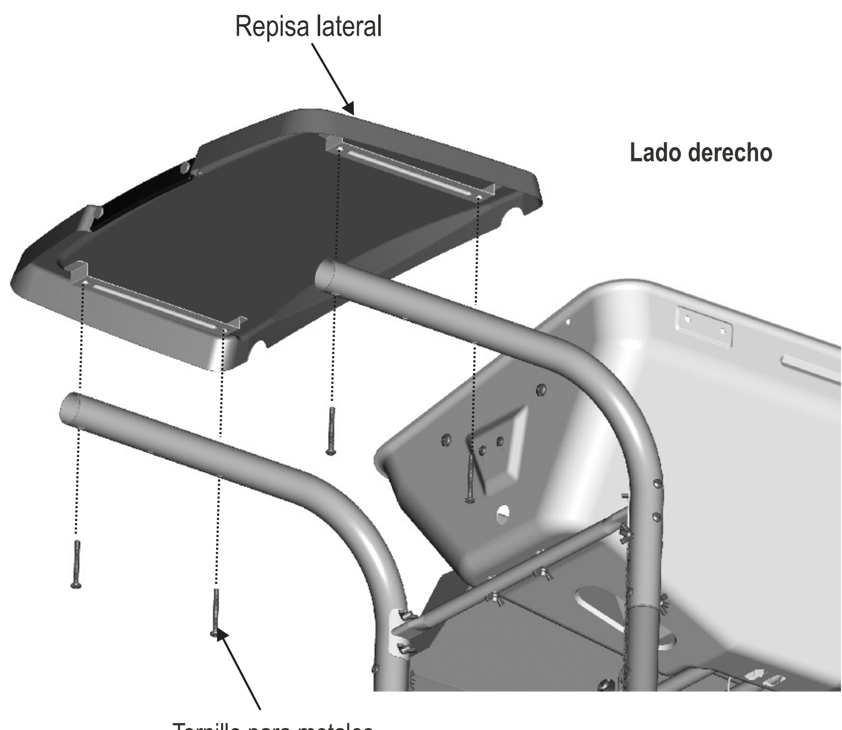






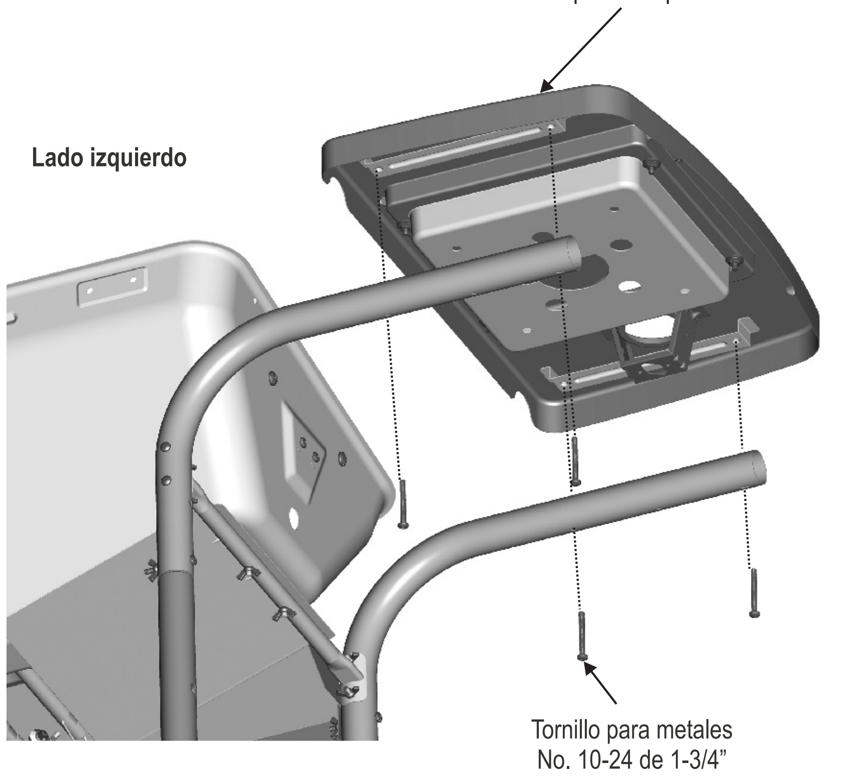
10

Fije la repisa lateral y la unidad de repisa y quemador lateral con **tornillos para metales No.10-24 de 1-3/4"**.



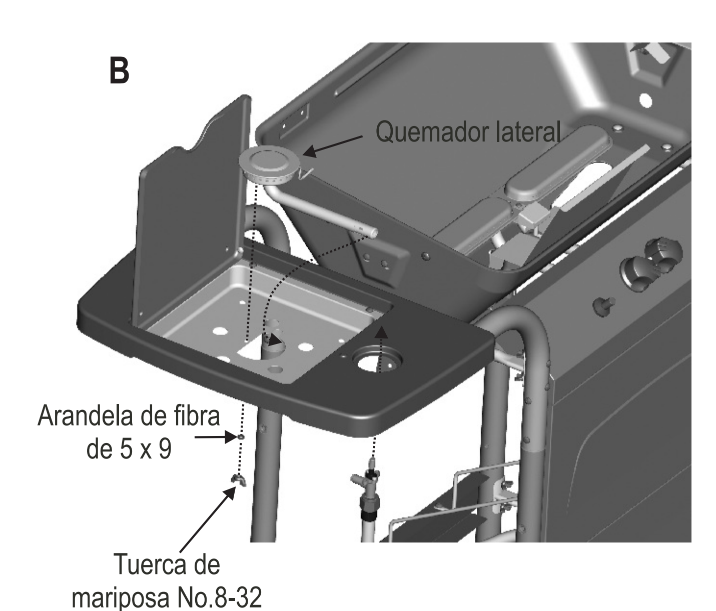


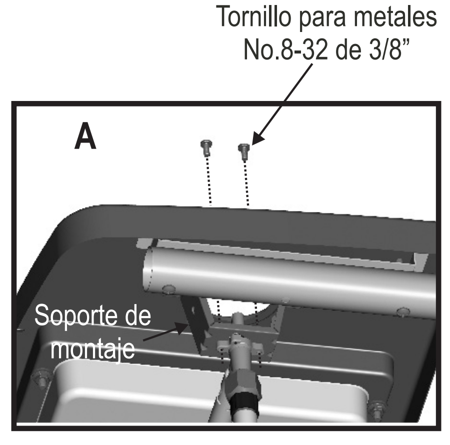
Cant. 8
Tornillo para metales
No. 10-24 de 1-3/4”

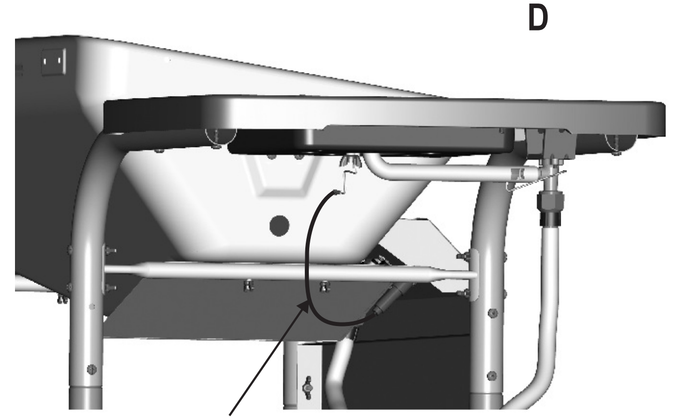


11 Quemador lateral

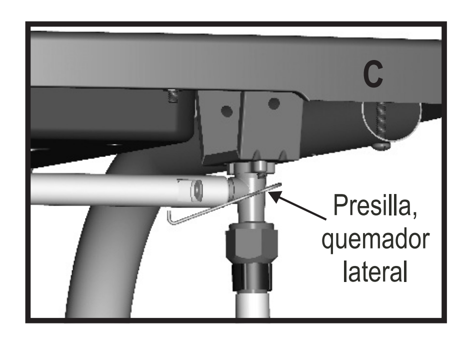
- Con un **tornillo para metales No.8-32 de 3/8",** fije la válvula del quemador lateral al soporte de montaje, como se ilustra en (A). Coloque el quemador lateral en el recipiente para jugos. Verifique que la válvula esté dentro del tubo del quemador lateral. Fije el quemador lateral con una **arandela de fibra de 5 x 9** y **una tuerca de mariposa No.8-32,** como se ilustra en (B).
- Enganche la presilla para el quemador lateral al tubo de este y alrededor del múltiple, como se ilustra en (C). Instale el cable del encendedor del quemador lateral, como se ilustra en (D).
- Coloque en la repisa la rejilla del quemador lateral. Meta la perilla del quemador lateral en el vástago de la válvula, como se ilustra en (E).

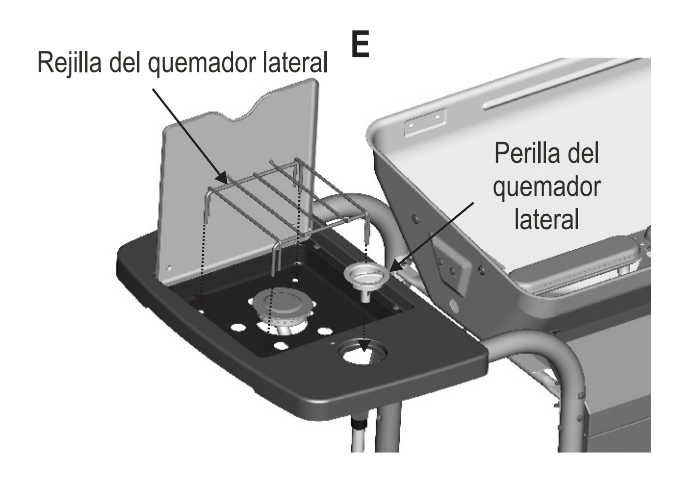






Tubo del quemador, válvula y presillas para los tubos Venturi correctamente armados







Tuerca de mariposa No.8-32
Cant.: 1



Arandela de fibra de 5 x 9
Cant.: 1



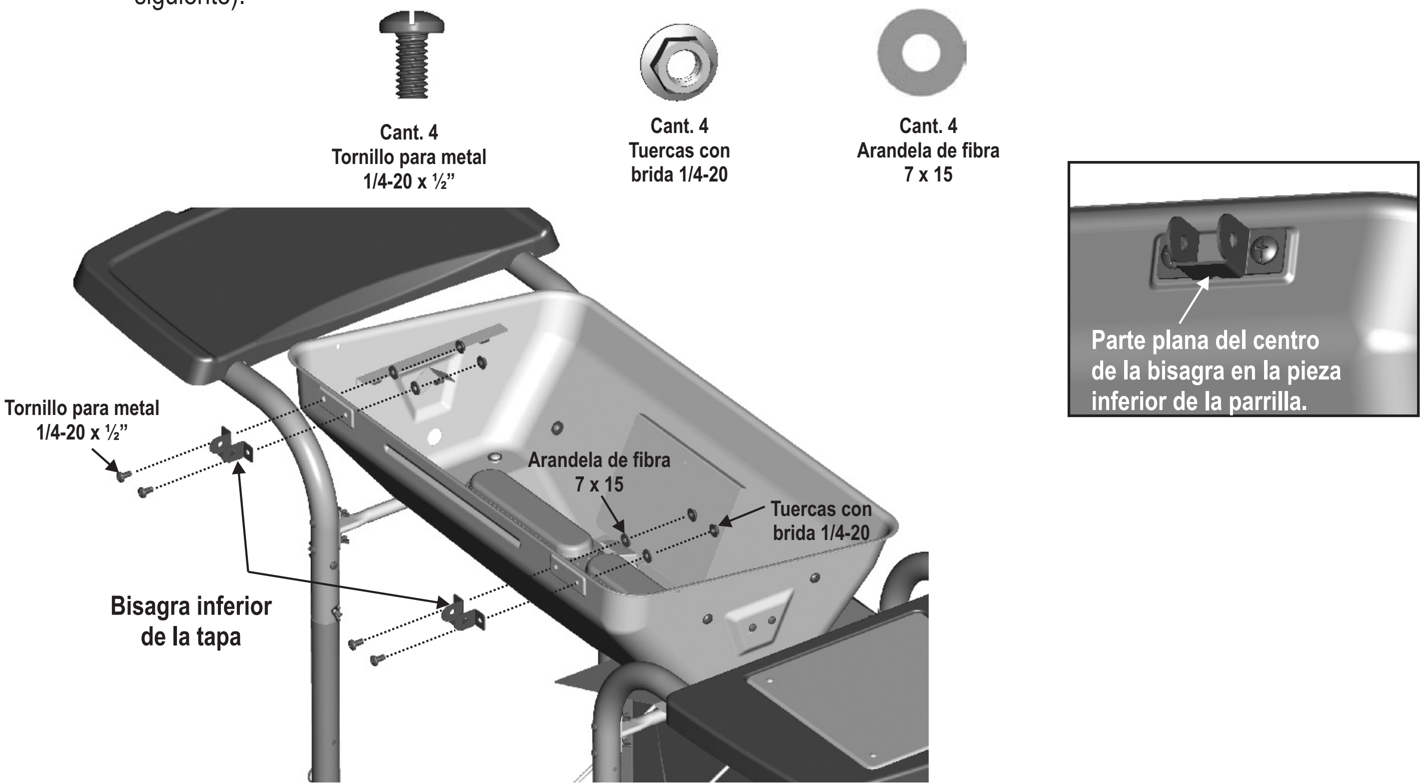
Tornillo para metales No.8-32 de 3/8”
Cant.: 2



Presilla, quemador lateral
Cant.: 1

12 Bisagras inferiores

□ Instale las bisagras inferiores de la tapa en la parte posterior de la cámara de combustión con dos **tornillos para metales No. 1/4-20 de 1/2"**, **arandelas de fibra de 7 mm de DI** y **16 mm de DE**, y **tuercas con brida No. 1/4-20, por bisagra**. La parte plana del centro de la bisagra debe quedar en la pieza inferior de la parrilla (vea el recuadro en la ilustración siguiente).

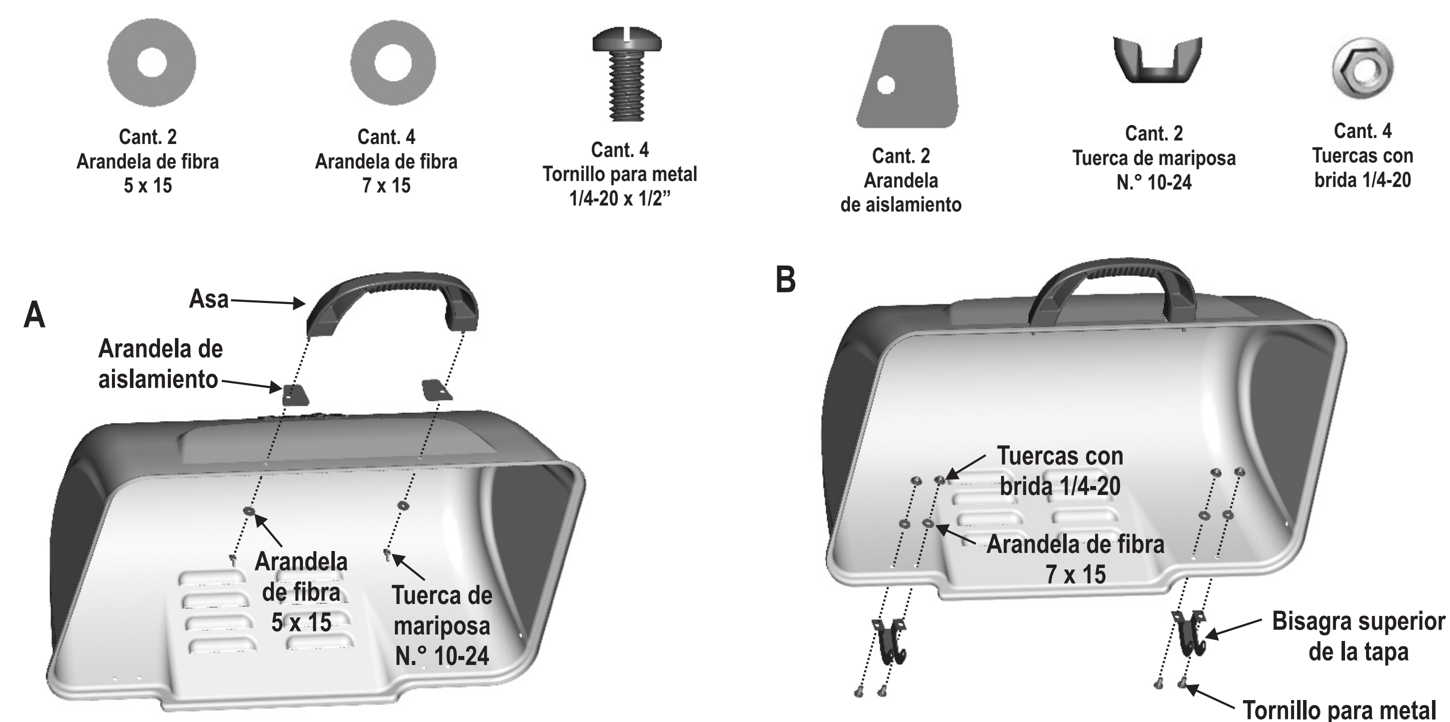




13 Asa para la tapa y bisagras superiores

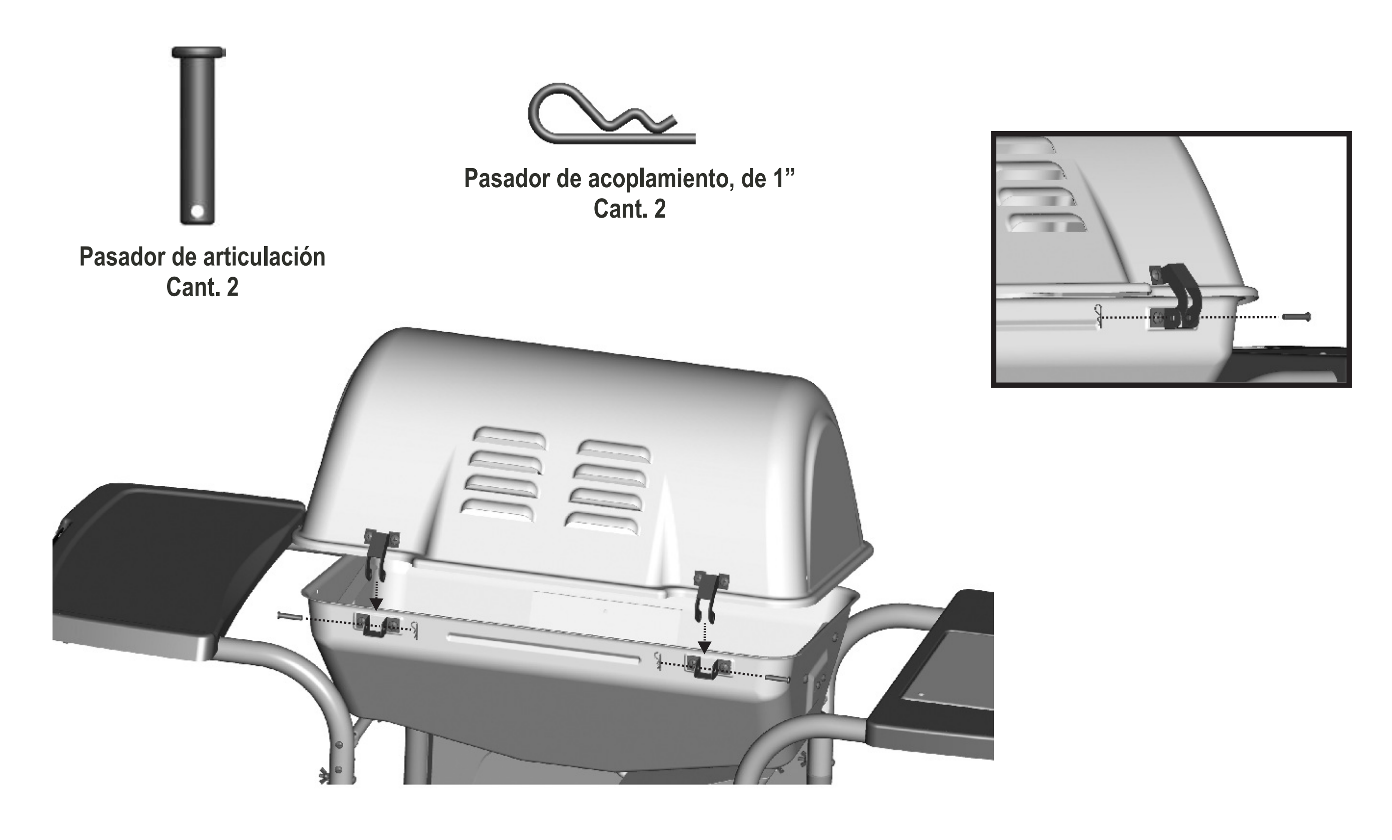
□ Instale el asa y dos arandelas de aislamiento en la parte delantera de la tapa. Dentro de la tapa, coloque el protector contra el calor en los pernos para el asa. Fíjelo con dos arandelas de fibra de 5 x 5 y tuercas con orejetas No. 10-24 (A).

□ Instale la parte superior de las bisagras en la parte posterior de la tapa, con tornillos No. 10-24 de 1/2", arandelas de fibra de 5 x 15 y tuercas con brida No. 10-24. Cuando están bien instaladas, la parte curva de las bisagras debe girar hacia abajo (B).





Coloque la unidad de la tapa sobre la cámara de combustión, y alinee las bisagras. Las bisagras de la tapa encajan en las bisagras de la cámara de combustión. Fíjelas con **dos pasadores de articulación** y con dos **pasadores de acoplamiento**.





Parrilla de cocción y cubierta contra el calor

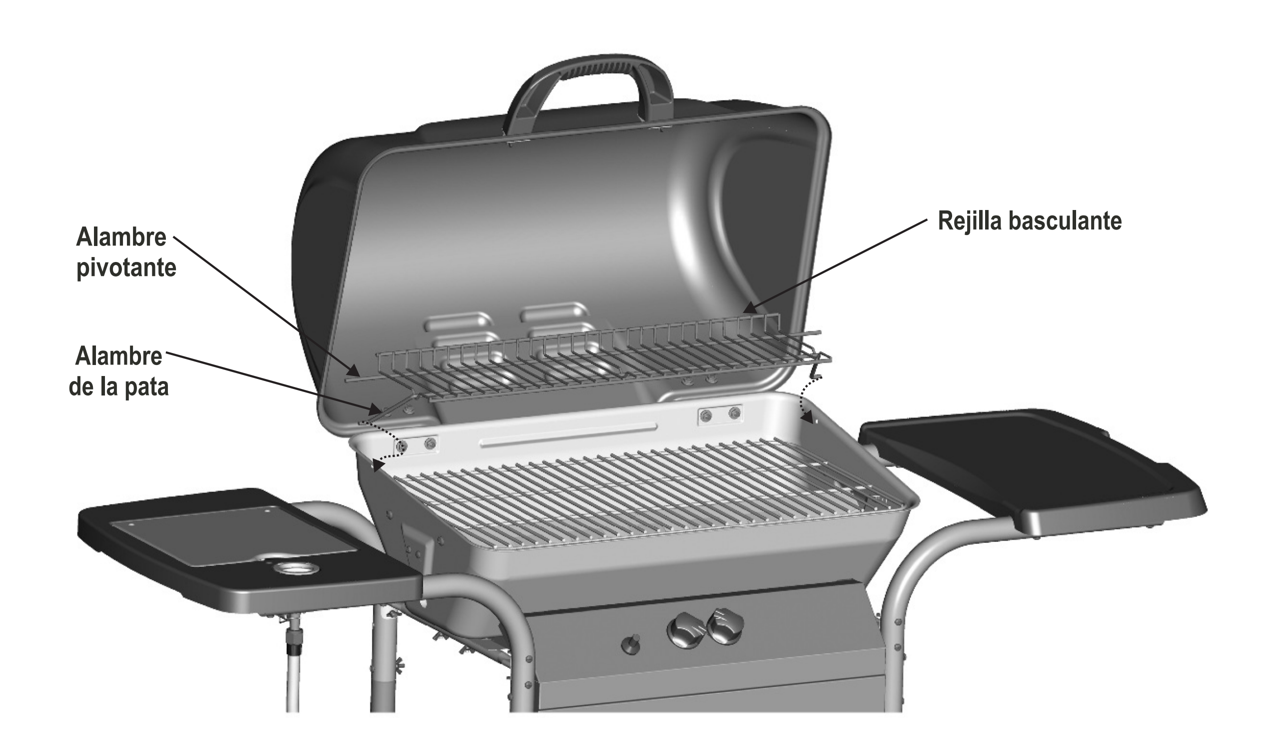
- ☐ Coloque la barra vaporizadora sobre los apoyos para la barra con perfil en V, dentro de la cámara de cocción.
- ☐ Coloque la parrilla de cocción en la cámara de combustión.



NOTA: La barra vaporizadora debe introducirse oblicuamente en la cámara de combustión, a fin de que encaje debajo de los soportes de la parrilla de cocción.

16

Introduzca los extremos de las patas de la rejilla basculante en los orificios ubicados a los lados de la cámara de combustión. **NOTA:** El alambre pivotante y el alambre de las patas, que corren de lado a lado, deben quedar debajo de los alambres que corren de la parte delantera a la posterior. Si el alambre pivotante y el alambre de las patas quedan hacia arriba, la rejilla pivotante está instalada boca abajo.



17

Cuelgue la presilla para el recipiente para la grasa del fondo de la cámara de combustión, y colóquele el recipiente.

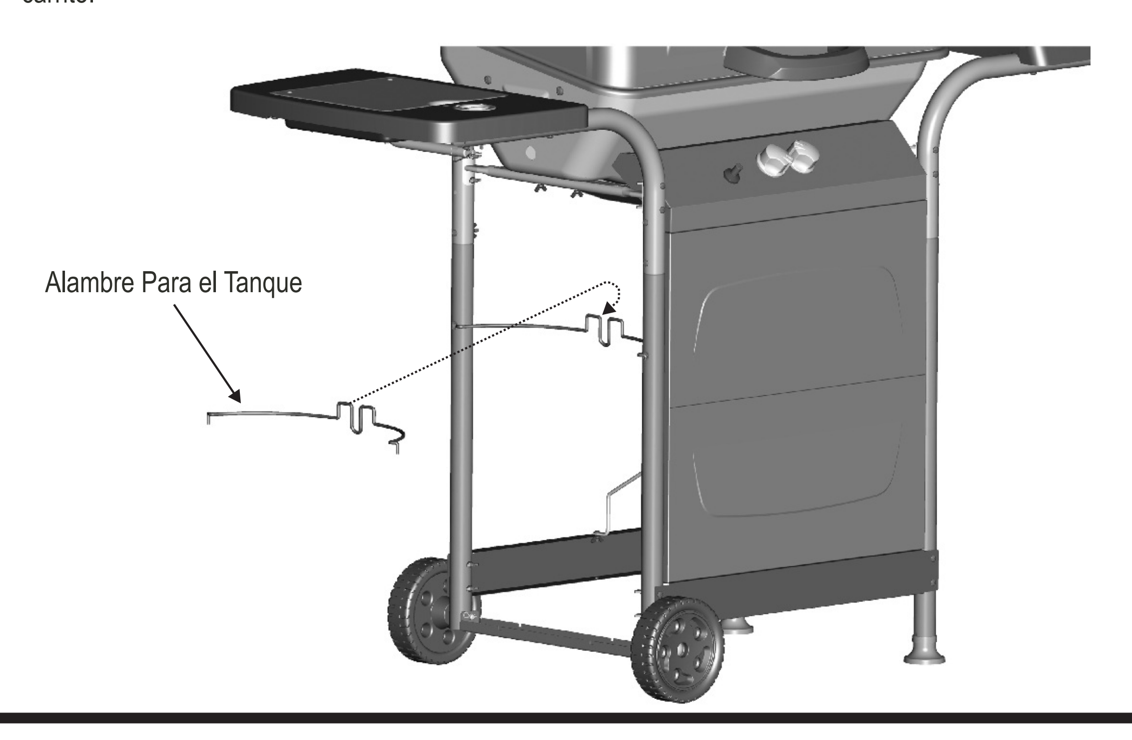
Presilla para el recipiente para la grasa

Recipiente para la grasa

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si no instala un recipiente para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.

18 Introduzca el alambre para el tanque en las patas del lado izquierdo Gire el alambre para el tanque **hacia dentro,** hacia el carrito.



19 La abertura del protector del mecanismo de conexión del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera de la parrilla **(A)**. Asiente el fondo del tanque en las ranuras de la placa de apoyo **(B)**. Incline el tanque hacia dentro y enganche el protector del mecanismo de conexión con el alambre para el tanque **(C)**.

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de *Uso y mantenimiento*). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba para detectar fugas, colóquelo en las ranuras de la placa de apoyo del tanque. **Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el *Control de la llama del quemador* y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de *Uso y mantenimiento* de este manual.**

Protector del mecanismo de conexión del tanque

C

Parte curva del alambre para el tanque

A

Regulador

Tanque

Tanque de gas propano *(no viene incluido)*

Siempre mantenga los tanques de gasen posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas instalado correctamente.

B

ADVERTENCIA

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento.*
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas.
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral (si lo tiene): • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

Resolución de problemas *(continuación)*

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	**BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:** • El botón pulsador se pega en el fondo. • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el encendedor. • Cambie la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea **“PROBLEMAS DE GAS:”** en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección *Uso y mantenimiento.*
Llama reducida, caída del flujo de gas.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas, espere 30 segundos, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre las perillas de control y del tanque de gas, y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la *Caída repentina del flujo de gas* en la sección anterior.
Llamaradas.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Fogonazos... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de *Uso y mantenimiento.*
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.

NOTAS

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐

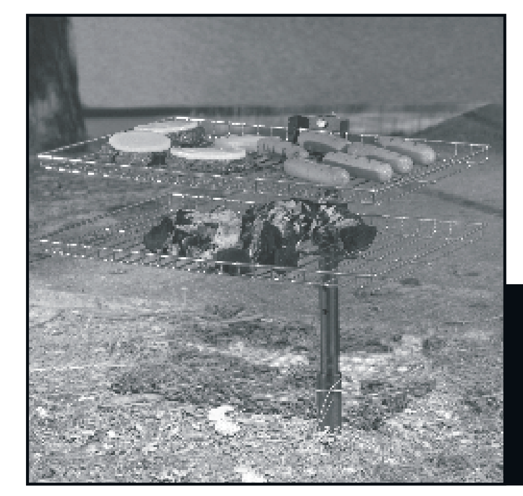
Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.









Esto es lo que puede encontrar en **www.charbroil.com**

- **Registre su producto Char-Broil®**
- **Obtenga información acerca de nuestros productos**
- **Nuestras refacciones**
- **Respaldo confiable a nuestros clientes**
- **Deliciosas recetas**
- **Tienda en línea Char-Broil®**
- **Boletín Sizzle On The Grill™**
- **¡Y mucho más!**

Visítenos en **www.charbroil.com** y haga clic en el vínculo ***Buy Online*** para encontrar utensilios y accesorios para asar, artículos para mantenimiento, cubiertas, piezas de asadores, asadores y unidades para cocinar Char-Broil®. También contamos con una sección de ***ofertas especiales***, así que asegúrese de buscarlas con frecuencia.

Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece gran cantidad de información acerca de los asadores y unidades para cocinar Char-Broil®, como los de gas, carbón, eléctricos y los nuevos asadores y unidades infrarrojas.

Asegúrese de obtener nuestra gran variedad de recetas para asar y no se olvide de inscribirse a nuestro interesante boletín ***Sizzle on the Grill***™ para mantenerse actualizado con nuevas recetas, concursos y los últimos acontecimientos de Char-Broil®.

Charbroil.com también le ofrece respaldo en línea para los productos Char-Broil®.

Gracias por su apoyo, y ¡FELIZ CARNE ASADA!

www.charbroil.com

¡Para todas sus necesidades al asar!